

*Ruralia***Ruralia**

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

12/13 | 2003**Varia**

La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et représentations alimentaires

Thèse de doctorat de sociologie et anthropologie, sous la direction de Jean-Baptiste Martin, Université Lumière-Lyon 2, 2 volumes, 508 f° et 70 f° d'annexes, soutenue le 10 décembre 2002 devant un jury composé de Laurence Bérard, Christian Bromberger (président), Jesus Contreras, Jean-Baptiste Martin et Françoise Sabban, mention très honorable et félicitations du jury à l'unanimité.

Delphine Balvet



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/345>

ISSN : 1777-5434

Éditeur

Association des ruralistes français

Édition imprimée

Date de publication : 15 juin 2003

ISSN : 1280-374X

Référence électronique

Delphine Balvet, « La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et représentations alimentaires », *Ruralia* [En ligne], 12/13 | 2003, mis en ligne le 09 juillet 2004, consulté le 21 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/345>

Ce document a été généré automatiquement le 21 avril 2019.

Tous droits réservés

La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et représentations alimentaires

Thèse de doctorat de sociologie et anthropologie, sous la direction de Jean-Baptiste Martin, Université Lumière-Lyon 2, 2 volumes, 508 f° et 70 f° d'annexes, soutenue le 10 décembre 2002 devant un jury composé de Laurence Bérard, Christian Bromberger (président), Jesus Contreras, Jean-Baptiste Martin et Françoise Sabban, mention très honorable et félicitations du jury à l'unanimité.

Delphine Balvet

- 1 Participant à une anthropologie de l'alimentation, cette thèse porte sur la consommation des productions agricoles et alimentaires locales dans le contexte français actuel de forte valorisation et d'engouement pour les produits dits de terroir. Elle propose de mieux comprendre le statut accordé par les « consommateurs connaisseurs » à ces aliments, en prenant comme fil d'Ariane les consommateurs de la Bresse de l'Ain (Rhône-Alpes).
- 2 Les productions locales et traditionnelles étant polymorphes, variables et évolutives ¹, nous nous sommes demandée comment les consommateurs reconnaissent, caractérisent et définissent ces productions. Nous avons cherché à savoir comment ces derniers, habitués à la régularité des produits industriels, adaptent leurs pratiques à ces produits particuliers. Sont-ils prêts à accepter les contraintes que ceux-ci génèrent (variabilité de la qualité, saisonnalité de la production, réseaux d'approvisionnement spécifiques, etc.) ?
- 3 Nous avons également été conduite à examiner les usages et les pratiques alimentaires relatifs à ces ressources des terroirs, en prenant en compte les éventuelles évolutions. Dans quelles conditions et à quelles occasions sont consommées ces productions ? Quel est le niveau des connaissances que les consommateurs ont de ces productions en terme de fabrication, de consommation, d'histoire ou encore relatives à leur spécificité locale ?

- 4 Enfin, l'alimentation étant une composante de l'identité collective, nous nous sommes interrogée sur le rôle de chacune des productions dans le sentiment d'appartenance à la communauté. La consommation de ces produits, la fréquentation de circuits spécifiques d'approvisionnement, la maîtrise de certains savoir-faire sont-elles le moyen de marquer son identité ? Quelles sont les productions sollicitées pour représenter l'alimentation locale ? Les consommateurs participent-ils à une démarche de patrimonialisation de ces aliments ?
- 5 Nous avons fait l'hypothèse que plus la proximité avec le produit et son système de production est forte, plus l'attention du consommateur vis-à-vis de ce qu'il mange est soutenue et plus l'aliment est appréciable. Car nous supposons que la consommation de cette catégorie d'aliments nécessite la maîtrise d'un certain nombre de savoirs et de savoir-faire tant en terme de mode de consommation que de préparations culinaires ou d'identification, connaissance qui donnent sens à l'acte d'incorporation. L'observation des pratiques des « consommateurs connaisseurs » permet d'appréhender la richesse et la finesse de ces connaissances.
- 6 Considérant, à l'instar d'Igor de Garine, que « l'alimentation est aussi un domaine où étudier, dans un cadre socio-culturel déterminé, la dialectique qui s'établit entre le réel et l'imaginaire, le vécu quotidien et le changement souhaité »², nous avons également cherché s'il existe, à propos de ces productions locales, un écart entre « dire » et « faire », entre l'alimentation rendue publique, extériorisée en somme l'image véhiculée et l'alimentation intime, vécue, effective.

Méthodologie

- 7 La démarche est celle de l'ethnologie, associant données théoriques, documents écrits et travail de terrain (entretiens, observation et observation participante). Accordant une place privilégiée à « l'infiniment petit et [au] quotidien »³, c'est-à-dire à « ce qui apparaît comme le plus anodin dans nos comportements sociaux »⁴, nous avons privilégié une approche intensive portant sur un groupe restreint afin de faire ressortir dans les moindres détails, les nuances et les subtilités qui singularisent les pratiques alimentaires. Il était plus judicieux de se limiter à un territoire déterminé et assez homogène afin de prendre en compte l'ensemble du « système alimentaire local »⁵. Il s'agissait par ailleurs de répondre à l'exigence, propre à cette discipline, de « l'étude de la totalité », c'est-à-dire qu'il ne fallait pas isoler, autonomiser les productions locales mais observer le phénomène dans sa globalité, le relier à la totalité sociale en mouvement.
- 8 La Bresse de l'Ain a alors été retenue en raison de sa renommée gastronomique mais surtout en raison de la présence de nombreuses productions locales aux statuts fort divers : les volailles de réputation nationale, protégées par une appellation d'origine, voisinent avec les *gaudes*, bouillie traditionnelle de maïs torréfié clairement dépréciée par une grande partie de la population, ou encore le *civier*, discrète charcuterie néanmoins bien implantée. *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*⁶ accordait à cette région plusieurs fiches dans différents secteurs, ceux des charcuteries, des boulangeries-pâtisseries, des farines, des produits laitiers et des volailles.
- 9 Dans la mesure où le travail cherchait à mesurer la richesse et la finesse des connaissances des consommateurs, l'investigation a essentiellement été réalisée auprès des « consommateurs connaisseurs », c'est-à-dire ceux qui connaissent et consomment

ou ont consommé de manière régulière les productions locales concernées. Il s'agit donc surtout de la population locale, de personnes qui, en raison de leur habitude de consommation, sont supposées pouvoir tenir un discours sur le produit et détenir un savoir-faire.

- 10 Quant aux productions locales et traditionnelles, nous nous sommes référée à l'acception proposée par Laurence Bérard et Philippe Marchenay et qui repose sur trois principaux critères : ces productions présentent un ancrage historique, un attachement géographique et des savoir-faire spécifiques partagés ⁷.
- 11 La méthode des réseaux de connaissance, qui consiste à demander aux personnes rencontrées de nous recommander auprès d'amis ou de parents, a permis de faire connaissance, de manière assez intime, avec un certain nombre d'informateurs. Par ailleurs, l'occupation pendant quinze mois d'un logement dans le bourg d'une commune bressane, Saint-Étienne-du-Bois, et la fréquentation des membres d'une association culturelle et patrimoniale importante, nous a donné l'occasion de nous intégrer au sein de la communauté bressane. Cette installation sur place a également permis la collecte régulière d'informations par l'observation du quotidien. Pour cette raison, il est difficile d'évaluer précisément le nombre d'entretiens réalisés puisqu'à la quarantaine d'entretiens formels effectués auprès de consommateurs, dont trente ont été entièrement enregistrés sur bande magnétique et retranscrits intégralement, il faut ajouter les multiples rencontres, visites spontanées et invitations à des repas par les informateurs avec qui des liens se sont créés. Ces occasions étaient systématiquement la source de riches renseignements pour la recherche. En plus de ces entretiens et de ces rencontres, nous avons observé, parfois avec un regard extérieur mais bien souvent en participant, le déroulement d'une trentaine d'activités portant sur les domaines de l'acquisition alimentaire, des préparations et des transformations des aliments et de la consommation. Nous avons également fréquenté, parfois plusieurs années de suite, les diverses fêtes et manifestations bressanes centrées autour de l'alimentation telles que la Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse. Enfin, un long travail d'investigation a été mené auprès des professionnels (restaurateurs et artisans).
- 12 Afin de compléter les données issues des enquêtes et de l'observation directe, des recherches ont été menées pour trouver des sources écrites apportant des informations sur la profondeur historique de ces productions. Néanmoins, et comme nous avons pu le constater à l'occasion d'autres recherches sur les productions locales et traditionnelles ⁸, ces prospections n'ont donné que peu de résultats significatifs. En fait, trop proches des consommateurs et souvent très localisées, ces productions, autrefois domestiques, sont rarement décrites dans les documents anciens, excepté lorsqu'elles faisaient l'objet d'une commercialisation. Les résultats de la recherche s'articulent autour de cinq parties principales.

Dynamique du système alimentaire bressan et des productions locales et traditionnelles

- 13 La société bressane traditionnelle reposait, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, sur un système au sein duquel les exploitations agricoles, très autonomes, fonctionnaient selon des logiques d'auto-production et d'auto-consommation. Cela a favorisé l'exploitation des sous-produits et des excédents des productions agricoles de la ferme. La sophistication

est telle qu'il est possible de parler d'une « culture des restes » pour qualifier les compétences élevées des consommateurs vis-à-vis de la transformation des matières de moindre qualité en productions singulières, particulièrement élaborées. Cette situation était associée à une grande familiarité des consommateurs avec leurs aliments et un attachement fort aux productions domestiques telles qu'elles étaient confectionnées dans leur propre famille.

- 14 Les changements importants de la société bressane et l'évolution du contexte agricole ont considérablement modifié le système alimentaire local. Néanmoins ce dernier reste marqué par des caractéristiques fortes telles que l'utilisation de la crème comme assaisonnement ou au contraire la pauvreté des aromates, ce qui révèle la préférence pour des plats peu relevés.
- 15 Quant aux productions locales, leur statut et leur nature ont évolué. Désormais, les aliments issus de l'exploitation des restes n'ont plus autant de raisons d'être. Certains, surtout si, comme les gaudes, leurs caractéristiques organoleptiques ne correspondent plus aux préférences contemporaines des consommateurs, sont voués à disparaître, à moins que des démarches collectives ne s'orientent vers leur conservation et leur valorisation. D'autres se sont maintenus au sein du corpus alimentaire grâce à de nouveaux usages correspondant aux pratiques de consommation actuelles. Ainsi le fromage fort, longtemps considéré comme un « aliment des pauvres », jamais proposé aux convives, n'était consommé que dans l'intimité du foyer. Or depuis quelques années, et avec une expansion considérable, cet aliment s'insère dans les pratiques festives : il apparaît chez les particuliers à l'apéritif ou lors de « soirées fromage fort » entre amis, mais aussi lors de rassemblements associatifs. Quant aux denrées autrefois consommées avec parcimonie car réservées aux grandes occasions ou à la commercialisation, elles sont entrées en force dans le régime alimentaire dès que le niveau de vie s'est accru.

La consommation alimentaire

- 16 Plus que les produits standardisés des groupes agro-industriels, les productions locales et traditionnelles sont inscrites dans un ensemble de règles alimentaires qui, si elles peuvent se modifier, restent clairement édictées et largement respectées. Ces règles donnent à l'acte d'incorporation alimentaire sa dimension sociale et culturelle. Elles portent sur les associations d'aliments, la composition des repas, le rythme quotidien et hebdomadaire des prises alimentaires, la saisonnalité des consommations, *etc.* Bien que souvent perçues comme des préférences personnelles par les consommateurs, elles sont une manière d'ordonner la nourriture selon la vision propre de la culture.
- 17 Ainsi ces règles, en rythmant les consommations, répondent au besoin de nouveauté et de diversification alimentaire. Car en Bresse, ce besoin est plus largement satisfait par les variations saisonnières, nettement respectées et entretenues pour les productions locales, que par des innovations effectives : en général, la nouveauté alimentaire fait ici l'objet de résistances assez fortes. En revanche, « l'engouement pour les primeurs » ces premières consommations annuelles ainsi que le « sentiment de lassitude » face à la consommation répétée de certains aliments sont les expressions de ce besoin de variation dans le régime alimentaire : ils introduisent du changement.
- 18 Par ailleurs, l'observation des pratiques de consommation a mis en évidence le plaisir des mangeurs à goûter un aliment à peine terminé, voire en train de se faire, en somme sous

une forme que ne connaissent pas les consommateurs acheteurs. Il est par exemple d'usage de goûter le boudin à la sortie de la chaudière, avant qu'il ne soit recuit à la poêle. Cette « consommation à chaud » valorise l'objet éphémère, celui qui n'est saisissable que par ceux qui sont au plus près de lui. Ainsi, les consommateurs opposent clairement les aliments maison, pour lesquels cette pratique de « consommation à chaud » est possible, et les aliments, industriels ou artisanaux, obtenus dans les commerces et pour lesquels celle-ci n'est pas possible. Cette attitude de consommation aux diverses étapes de la fabrication correspond à une pratique d'appropriation. La relation à la nourriture prend alors une dimension familière, ludique (deviner ce que sera l'aliment), hédonique, marquée par la curiosité et la liberté (rien n'impose de goûter l'aliment à ce moment-là) et fort éloignée de l'anxiété⁹.

Pratiques contemporaines autour des productions locales

- 19 L'observation des pratiques actuelles portant sur ces productions bressanes a mis en évidence un ensemble de savoirs et de savoir-faire particulièrement développés et singuliers à chacune d'entre elles. Les modes d'approvisionnement de ces productions diffèrent souvent de ceux des productions standardisées de la consommation de masse. Ils supposent la connaissance de lieux spécifiques et/ou l'appartenance à des réseaux de circulation. Nous avons pu constater à quel point l'auto-production et le don, ainsi que les circuits informels, restent fortement mobilisés pour l'acquisition de la plupart des productions locales. Or ces modes d'approvisionnement sont ceux qui reposent le plus largement sur la sociabilité, sollicitent l'affect et donnent à l'aliment sa dimension sociale.
- 20 Quant aux techniques de préparation, elles mobilisent largement les consommateurs qui reproduisent avec une certaine fixité les recettes localement approuvées. Par leurs actions, souvent majeures, dans les processus de fabrication, les consommateurs locaux entretiennent une grande connivence avec leurs aliments. Ces fabrications, loin d'être perçues comme des contraintes, comme des tâches que l'industrie agro-alimentaire pourrait prendre en charge pour soulager le travail de la cuisinière, sont vécues sur le mode des loisirs.

Connaissances et représentations

- 21 En raison d'une consommation régulière, le corps-sujet des consommateurs intériorise et mémorise les subtilités et les nuances organoleptiques de chaque aliment au point que celles-ci deviennent l'objet d'une acuité perceptive. Le « noyau dur », ce qui caractérise l'aliment malgré les différences que peut présenter chaque spécimen, apparaît avec évidence au consommateur, même si celui-ci exprime des difficultés à le décrire. L'attention se porte sur des sensations délicates, fugitives parfois imperceptibles pour les consommateurs novices. Ces derniers, par exemple, sont souvent déçus par les chapons, s'attendant, étant donné l'écart de prix considérable entre ces volailles et les poulets, à une supériorité gustative qu'ils ne perçoivent pas.
- 22 L'attention portée à l'aliment consommé, ainsi qu'à la recherche de ses nuances et de ses différences, donne une maîtrise sur l'aliment et facilite son appropriation. Ces jeux

gustatifs autour des caractéristiques organoleptiques (comparaison ou évaluation par exemple) participent au plaisir et à la satisfaction de son absorption et renforcent l'affection pour sa consommation. Cet apprentissage de la perception se traduit alors par un attachement très fort des consommateurs aux aliments.

Mises en exposition des productions locales

- 23 Outre les connaissances, les pratiques et les représentations que les consommateurs ont de leurs aliments au quotidien, de manière intime, nous nous sommes attachée aux revendications et aux pratiques publiques, ainsi qu'aux manifestations collectives autour de l'alimentation, en somme aux mises en exposition des productions locales. Ainsi, les « histoires incontournables », récits souvent intemporels immanquablement rapportés, valorisent certains aspects de l'alimentation et entretiennent une mémoire collective autour du passé alimentaire du groupe, tandis que certains aliments sont employés pour marquer l'altérité alimentaire.
- 24 Par ailleurs, il est apparu qu'en Bresse, les occasions de publicisation des aliments n'accordent que rarement un statut de patrimoine aux produits. La volaille est le seul aliment, avec peut-être dans une moindre mesure la crème fraîche, à faire l'objet de revendications identitaires et de processus patrimoniaux incontestables : il s'agit du mets incontournable de la restauration, de l'animal exhibé dans les dépliants touristiques, de la principale représentation plastique décorant les espaces publics et privés. Cette situation montre que les productions locales et traditionnelles ne sont pas forcément des constructions à l'attention des autres. En Bresse, les manifestations autour des aliments les fêtes en particulier, sont plus souvent des occasions de rappeler au groupe son identité que de l'extérioriser. Les productions locales prennent sens au sein de la communauté.
- 25 En conclusion, l'étude des productions locales confirme l'existence, malgré le contexte de mondialisation alimentaire, de particularismes alimentaires importants, insérés au sein de pratiques modernes de consommation. Elle met en évidence une relation de connivence entre des consommateurs et certains de leurs aliments. Cette proximité physique et affective avec le produit et son système de production suscite des comportements alimentaires divergents de ceux liés aux produits standardisés des groupes agro-industriels. Elle mobilise l'attention du consommateur vis-à-vis de ce qu'il mange et rend l'aliment d'autant plus appréciable. Le malaise de la modernité alimentaire auquel fait référence Claude Fischler ¹⁰ (l'anxiété, la suspicion, l'appréhension, *etc.*, face à la nourriture) n'a alors pas prise sur ces consommateurs. Les aliments sont vécus sur le mode du jeu, de la confiance, de la créativité.
- 26 De manière transversale, le travail souligne également la distorsion entre discours et pratiques dans les comportements alimentaires. En effet, certains aliments locaux apparaissent comme des « produits-images », facilement mis sur le devant de la scène, cités et proposés à autrui, et utilisés dans des situations ostentatoires, tandis que d'autres, que nous appelons des « produits-aliments », relèvent essentiellement des pratiques intimes. Ce sont des productions qui ont une place culinaire et alimentaire forte mais dont les consommateurs parlent peu.
- 27 L'étude détaillée de la consommation des productions locales en Bresse est constructive en tant qu'exemple particulier de relation que les consommateurs peuvent entretenir

avec cette catégorie spécifique d'aliments. Elle apporte des connaissances sur les pratiques alimentaires d'une société dont l'image gastronomique, largement diffusée, est relativement confuse et stéréotypée.

- 28 Il se peut que la familiarité avec les aliments observée en Bresse soit accentuée par l'héritage d'un système qui était relativement autarcique dans cette région et par le fait qu'il s'agit d'une population encore assez rurale. Mais loin de minimiser la portée des résultats présents, cette remarque conduit plutôt à souligner que cette recherche a permis de révéler des traits qui sont peut être présents dans d'autres contextes, mais plus difficiles à repérer. C'est pourquoi il serait désormais intéressant d'étudier, selon la même méthodologie, les comportements des consommateurs citadins pour voir s'il existe une telle relation de proximité avec certains aliments. En effet, la méthode de travail élaborée peut-être reprise pour d'autres groupes sociaux. Utilisée en milieu urbain, elle permettrait d'éviter les discours globalisants, vagues ou encore préconçus qui portent souvent sur le domaine alimentaire.

NOTES

1. Voir à ce sujet : Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », dans Dominique POULOT [dir.] *Patrimoine et modernité*, Paris, Éditions L'Harmattan, 1998, pp. 159-170.
2. Igor de GARINE, « Une anthropologie alimentaire des Français ? », dans *Ethnologie française*, tome 10, n° 3, 1980, p. 232.
3. François LAPLANTINE, *L'anthropologie*, Paris, Seghers, 1987, p. 152.
4. *Ibidem*.
5. Le système alimentaire local désigne l'ensemble des éléments et des structures technologiques et sociales qui composent l'alimentation d'un groupe. Celui-ci comprend le « corpus alimentaire » (l'ensemble des substances considérées comme comestibles et transformées selon les règles propres à la société), les réseaux d'approvisionnement, les techniques de préparation, les modes de consommation, voire les modes de production de la nourriture.
6. *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, Paris, Albin Michel/CNAC, 1995, 574 p.
7. Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, « Les procédures de patrimonialisation du vivant... », art. cité.
8. Nous pensons, entre autres, à une étude menée sur les charcuteries savoyardes : Delphine BALVET, Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie. Histoire, culture technique, lien au terroir*, rapport final, Ressources des terroirs : cultures, usages, sociétés, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2000, 42 f°
9. Anxiété évoquée par Claude Fischler ou par Jean-Pierre Poulain à propos de l'alimentation contemporaine : Claude FISCHLER, *L'omnivore*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1993 (1990), 440 p. ; Jean-Pierre POULAIN, « Le goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », dans *Ethnologie française*, tome 27, n° 1, 1997, pp. 18-26.

10. Claude FISCHLER, *L'omnivore*, ouv. cité, p. 219.

INDEX

Index chronologique : XXe siècle, XXIe siècle